ALMA

Née du savoir-faire des artisans de la Tonnellerie Baron en matière d'élevage des grands vins et de Vinification Intégrale®*, ALMA est la fusion de la céramique et du chêne dans un format ovoïde.

Ce nouveau concept créé par notre bureau d'étude intégré, offre une solution inédite pour la fermentation et l'élevage des vins rouges ou blancs. ALMA est la symbiose parfaite entre la complexité du chêne et la précision de la céramique pour préserver la pureté du fruit.

Etudiée pour favoriser l'infusion du marc et augmenter la surface d'échange des baies et du moût, ALMA permet de laisser le processus de fermentation alcoolique se dérouler avec un minimum d'intervention.

Sa contenance permet d'atteindre naturellement des températures de fermentation idéales.

ALMA, est l'association audacieuse de matériaux naturels, de savoir-faire et de technologies, dans la seule intention de faire grandir les vins avec bienveillance.

*Brevet déposé en 2003

TONNELLERIE BARON
1875
INSPIRÉE PAR NATURE

FICHE TECHNIQUE

CONTENANCE : 405 L

24% GRÈS CERTIFIÉ CONTACT ALIMENTAIRE PAR LA SOCIÉTÉ CLAYVER (GENOVA - ITALIE) - CUISSON À 1200°C - 65% QUARTZ, 25% MULLITE, 10% VERRE - TRÈS FAIBLE POROSITÉ - FLUX DE 3,43 $mgO^2/L/AN$

76 % CHÊNE MERRAIN GRAIN FIN 27 mm – 30 MOIS DE SÉCHAGE À L'AIR LIBRE ISSUE D'UNE SÉLECTION DE FORÊTS PRESTIGIEUSES

CHAUFFE AU FEU DE CHÊNE AVEC CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES ASSISTÉ PAR ORDINATEUR

FOND SUPÉRIEUR PLEXIGLASS

TRAPPE SUPÉRIEURE VINIFICATION INTÉGRALE® INOX 316 L AVEC MACON 40 - DIAMÈTRE : 116 mm

ROBINET DE DÉGUSTATION INOX 316 L AVEC PURGE

VANNE PAPILLON VIDANGE TOTALE INOX 316 L MACON 40

TRAPPE INFÉRIEURE SUR CÉRAMIQUE VINIFICATION INTÉGRALE® ECO INOX 316 L - DIAMÈTRE : 122 mm

POIDS : 136 Kg HAUTEUR : 1300 mm GRAND DIAMÈTRE : 821 mm

OUTIL DE MANUTENTION DÉDIÉ POUR TRANSPALETTE OU CHARIOT ÉLÉVATEUR

TONNELLERIE BARON
1875
INSPIRÉE PAR NATURE

TONNELLERIE BARON – 20, RUE DES GILLARDEAUX 17100 LES GONDS
www.tonnelleriebaron.com